

MOQUECA DE CHUCHU COM OVOS

INGREDIENTES

4 chuchus grandes
1 maço de coentro
1 maço de cebolinha
1 tomate médio maduro picado
1 cebola média
3 dentes de alho
colorau a gosto
5 ovos
sal a gosto
óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Corte os chuchus em quadradinhos e reserve.

Em uma panela ao fogo médio aqueça um pouquinho de azeite ou óleo e doure o alho socado, na sequência acrescente a cebola bem picadinha, deixe ficar um pouquinho transparente e em seguida refogue os chuchus cortados acrescentando os demais ingredientes e sal a gosto reservando somente os ovos.

Acrescente na panela meio copo americano de água filtrada, tampe e deixe bem abafado os chuchus com todos os temperos.

Depois de alguns minutinhos dê uma espetada com o garfo no chuchu para ver se está cozido ou pelo menos uns 80% cozido, se estiverem é a hora de acrescentar os ovos.

Podendo misturá-los ou não (é de sua preferência).

Abafe mais um pouquinho a panela para que cozinhe os ovos.

Pode servir acompanhada de um arroz branco com uma boa salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56221-moqueca-de-chuchu-com-ovos.html>